

NORMATIVA DESAFÍO WOOE JUNTA DE ANDALUCÍA



Concurso de Mazamorra Cordobesa

El Desafío WOOE Junta de Andalucía 2025 presenta en esta edición el concurso gastronómico de interpretación y elaboración de **Mazamorra Cordobesa**.

El objetivo es buscar la integración más original de la amplia gama de ingredientes de la despensa andaluza entre los que destaca el AOVE, que aporta buena estructura y sapidez, y toda la gama de hortalizas, frutas de temporada, frutos secos e incluso proteínas que son susceptibles de utilizarse.

- 1. Quién puede participar:** La convocatoria está dirigida a **10 cocineros profesionales** nacionales e internacionales.
- 2. Horario:** El concurso se celebrará en el área **Desafío WOOE** el segundo día de la World Olive Oil Exhibition, **martes 11 de Marzo, de 12.00 a 13.00 horas**.

El tiempo de elaboración es de media hora.

La WOOE tendrá lugar en el **pabellón 1 de IFEMA – Madrid** en el espacio **Desafío WOOE**

- 3. Premios:** La organización establece **un primer premio de 1.500 euros** y dos menciones especiales.

El ganador obtendrá también un **CURSO TÉCNICO DE ESPECIALIZACIÓN EN VINOS Y VINAGRES DE MONTILLA-MORILES** ofrecido por el Consejo Regulador de Montilla Moriles.

El ganador contará con un post dedicado en las redes sociales de la WOOE así como una mención especial en las NL (entrevista, artículo, etc.)

El ganador podrá participar en la edición WOOE 2026 como jurado del desafío.

1. Ingredientes y material: Los participantes tendrán a su disposición AOVEs con Denominación de Origen de Andalucía y Vinagre DO Montilla Moriles, que podrán utilizar como consideren.

Además, los cocineros tendrán que llevar el mismo día del concurso los ingredientes que consideren oportunos para la elaboración de su mazamorra, con excepción de los AOVEs con Denominación de Origen de Andalucía, Vinagre DO Montilla Moriles, sal y pimienta que les serán facilitados por la organización. También se proporcionará vajilla neutra (boles y platos) de material kraft. En cualquier caso, los participantes pueden llevar sus propios utensilios y material de emplatado.

El área Desafío WOOE, donde tendrá lugar el certamen, dispondrá de una mesa alargada con los 10 puestos para los participantes. Cada uno contará con una tabla, cuchillos, boles y platos para las **6 raciones** que tendrán que elaborar. El concursante puede utilizar su propia vajilla para emplatar. También dispondrán de una toma de electricidad en la mesa y otra de agua corriente en la zona trasera del espacio, no en la mesa. Si el participante tiene alguna necesidad especial, pueden comunicarla a la organización.

2. Descripción de los ingredientes:

NOTA IMPORTANTE: en la medida de lo posible, se valorará de manera positiva que se empleen como productos principales alimentos de origen andaluz y en particular si están amparados bajo Denominaciones de Calidad.

**Relación de productos obligatorios (estos productos serán facilitados por la organización):

AOVEs con Denominación de Origen de Andalucía
Vinagre DO Montilla Moriles

La organización no proporcionará ningún producto a excepción del AOVE y Vinagre.

3. Jurado: El jurado estará compuesto por reconocidos profesionales de la cocina y el periodismo gastronómico, así como por un representante de la WOOE y otro de la Junta de Andalucía.

7. Normas para participar: El candidato puede inscribirse en la web <https://oliveoilshow.com/backend/visitors/desafio.php> cumplimentando el formulario

y realizando el pago de inscripción. La organización confirmará su participación por orden de inscripción.

El plazo de inscripción está abierto hasta el **25 de febrero** o hasta completar plazas según orden de inscripción de los concursantes.

8.Coste de inscripción: La participación en el desafío WOOE Junta de Andalucía tendrá un coste de 50 euros por participante.

El pago de esta cuota no asegura automáticamente la participación en el Desafío. En caso de que quede en lista de espera y no pueda participar, la organización le notificará con antelación y se le reembolsará el importe de la inscripción.

Contacto- desafio@oliveoil exhibition.com